

PEGAU

PLAN PÉGAU

VIN DE FRANCE ROJO (sin añada)

Plan Pégau

Vino y procesos



Variedad de uva

- Grenache 30%
- Syrah 30%
- Merlot 20%
- Otras variedades de uva 20%



Terruño

- Suelos arcillosos.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Sin despalillado, mezcla de variedades de uva.
- Levadura autóctona, fermentación espontánea.
- Cubas de hormigón.
- Envejecimiento: de 1 a 3 años en barricas viejas.

Degustación y almacenamiento



Color

- Rojo vivo con reflejos ámbar.



Nariz

- Frutos rojos y especias.



Boca

- Elegante, complejo, seguido de una buena longitud.



Conservación

- **Potencial de envejecimiento estimado: de 3 a 10 años.**
- Servir con: Todas las carnes a la barbacoa condimentadas con hierbas de Provenza. Servir a 17°C.



DOMAINE & CHÂTEAU PEGAU - 15, Avenue Impériale - 84230 Châteauneuf-du-Pape - FRANCE

Tél. : +33 (0)4 90 83 72 70 - Fax : +33 (0)4 90 83 53 02 - pegau@pegau.com - www.pegau.com